

# T/SSNX

## 三穗县农产品发展协会团体标准

T/SSNX 0001-2021

---

### 三穗猴头菇

2021-12-28 发布

2021-12-28 实施

三穗县农产品发展协会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分:标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由三穗县农产品发展协会提出、归口。

本文件起草单位:黔东南州食品药品检验检测中心(黔东南特色食品药品研究所)、三穗县农产品发展协会、三穗县市场监督管理局、贵州聚力农业发展专业合作社联合社、三穗县灿坤生态种养殖专业合作社、贵州瑞晟生态农业科技发展有限公司、三穗县六寨农业发展专业合作社、三穗桃云农业专业合作社、三穗县款场乡等溪种植养殖专业合作社

本文件主要起草人:石庆楠、吴凯仪、管春成、张廷辉、刘桂琼、杨坤、周晓琴、龙姜柳、杨介堂、龙颖、庞海燕、甘木仙、杨秀溪、刘昌权、舒秀坤、杨政敏、刘洪勋、杨绍武、杨仁广

非本文件起草单位使用本文件,需获得本文件的发布机构授权。

# 三穗猴头菇

## 1 范围

本文件规定了三穗猴头菇的术语和定义、要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存。

本文件适用于以鲜三穗猴头菇为原料，经挑选、分切（或不分切）、干燥、包装而成的三穗猴头菇的生产、销售管理。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质检总局75号令（2005）定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 鲜三穗猴头菇

三穗县现辖行政区域内种植，采收后经简单保鲜处理的猴头菇。

### 3.2

#### 三穗猴头菇

以鲜三穗猴头菇为原料，经挑选、分切（或不分切）、干燥、包装等工艺加工而成的产品。

## 4 要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜三穗猴头菇应新鲜、无霉变、无腐烂、无虫害、无杂质，符合相应的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 感官要求

鲜三穗猴头菇应符合表1的规定，三穗猴头菇感官要求应符合表2的规定。

表 1 鲜三穗猴头菇感官要求

项 目	等 级			检验方法
	特级	一级	二级	
色泽	淡白显黄色	微白显黄色	灰白色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；用目视法、鼻嗅法检查其气味，用卡尺测量大小。
形状	饱满圆润、个体完整	菇型基本完整	20%~30%残缺菇	
大小(菇形直径 cm)	2~6	6~8	---	
菌刺 (cm)	0.15~0.8	0.8~1	0.1~1.5	
气味	具有鲜三穗猴头菇固有的香味，无异味。			
不得有非猴头的异物	活虫体、动物毛发和其它杂物。			

表 2 三穗猴头菇感官要求

项 目	等 级			检验方法
	特级	一级	二级	
色泽	呈浅黄色或黄色	微白呈黄色	灰白偏黄色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态；用目视法、鼻嗅法检查其气味，用卡尺测量大小。
形状	菇型完整	菇型较完整	10%~15%残缺菇	
大小(菇形直径 cm)	4~7	<4, >7	---	
气味、口感	具有三穗猴头菇固有的清香味，口感微甜、脆。			
杂质%	≤0.2		≤1	
不允许混入物	异种菇、活虫体、动物毛发和排泄物、其它杂物。			

#### 4.3 理化指标

理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标		检 验 方 法
	鲜 菇	干 菇	
水 分 / %	≤92	≤12	GB 5009.3
灰 分（以干基计） / %	≤8		GB 5009.4
蛋 白 质 / g/100g	≥1.0	≥5.0	GB 5009.5

#### 4.4 食品中污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 4.5 食品中农药最大残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

#### 4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070 进行检验。

#### 4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一次投料生产、同一班次生产且包装完好的产品为一批。

#### 5.2 抽样

根据产品规格，从同一批产品中按生产批次及数量比例随机抽取 6 袋样品，总量不少于 1.2kg，所抽取样品分为 2 份，约 2/3 为检验样品，约 1/3 为留样备检样品。

#### 5.3 出厂检验

产品出厂前，应由本企业进行出厂检验，检验合格后签发产品合格报告，方可出厂，出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分。

#### 5.4 型式检验

型式检验项目为本文件要求中 4.2~4.6 的全部项目，每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料产地、加工工艺或生产设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- b) 连续停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

#### 5.5 判定规则

检验项目全部合格时，判为合格品。否则，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，判定结果应以复验结果为准。

## 6 标识、包装、运输、贮存

### 6.1 标识

标识应符合GB 7718 和GB 28050的规定。 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

产品包装材料应符合相关食品安全标准的规定，包装应外观完整，封口严密，内包装物不得重复使用。净含量按照国家相关规定执行。

### 6.3 运输

运输工具应清洁干燥，有防雨及防晒措施。不应与有毒、有害、有异味物品混装、混运。装运时应轻拿、轻放、轻装、轻卸，防止重压贮存。

### 6.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风良好的库房内，应有防潮、防火措施。成品堆放应离地离墙 20cm 以上。不应与有毒、有害、有异味的物品同库存放。

---